MACARRONADA À BOLONHESA DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

1 kg macarrão tipo espaguete cozido al dente

1/2 kg de carne moída

azeite

alho a gosto

sal a gosto

noz moscada a gosto

4 tomates grandes (tipo italiano) sem pele e semente, picados

1 cebola picada

cheiro-verde a gosto

ovos cozidos a gosto

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:Coloque os tomates, a cebola e o cheiro-verde no liquidificador, com um pouco de água (suficiente para triturá-los). Reserve.

Em uma panela grande, refoque um pouco de azeite e refoque um pouco de alho.

Depois do alho refogado, coloque os tomates triturados e cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até dar consistência de molho.

MONTAGEM:

Montagem:Em um pirex, coloque o macarrão.

Acrescente a carne moída e o molho de tomate.

Decorre com ovos cozidos.

Se quiser, leve ao forno para deixar bem quente e salpique queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14393-macarronada-a-bolonhesa-do-lucio-cezar.html